

Mr. 14464
मा० ३४०५

R-105२०
राजस्व लकड़ी का अधिकारी
को प्राप्त ।
RGD. NO. D.L.-33004/99

रजिस्ट्री सं. डी. एल-33004/99



भारत का राजपत्र

The Gazette of India

असाधारण
EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)
PART II—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

No. - 575

KM - 30

Depth - 325

CPB - १००.० मिया

सं. 273]
No. 273]

नई दिल्ली, शुक्रवार, जून 25, 2004/आसद्ध 4, 1926
NEW DELHI, FRIDAY, JUNE 25, 2004/ASADHA 4, 1926

प्रभारी
राजपत्र एकक

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण भंग्रालय

(स्वास्थ्य विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 25 जून, 2004

सा.का.नि. 388(अ)।—खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए कठिनाय नियमों का प्रारूप खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1954 (1954 का 37) की धारा 23 की उप-धारा (1) की अपेक्षानुसार भारत सरकार के स्वास्थ्य और परिवार कल्याण भंग्रालय (स्वास्थ्य विभाग) की अधिसूचना संख्या सा.का.नि. 402(अ) तारीख 14 मई, 2003 के अधीन भारत के राजपत्र असाधारण, भाग II, खंड 3, उप-खंड (i) तारीख 14 मई, 2003 में पृष्ठ 1 से 39 पर प्रकाशित किया गया था जिसमें ऐसे सभी व्यक्तियों से, जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना थी, उस तारीख से, जिसको भारत के उक्त राजपत्र की प्रतियां, जिसमें उक्त अधिसूचना प्रकाशित की गई थी जनता को उपलब्ध करा दी गई थीं, साठ दिन की अवधि की समाप्ति से पूर्व आहोप और सुझाव आमंत्रित किए गए थे;

और उक्त राजपत्र की प्रतियां जनता को 19 मई, 2003 को उपलब्ध करा दी गई थीं।

और केन्द्रीय सरकार ने उक्त प्रारूप नियमों के संबंध में निनिर्दिष्ट अवधि के भीतर जनता से प्राप्त आक्षणों और सुझावों पर विचार कर लिया है;

अतः अब केन्द्रीय सरकार, उक्त अधिनियम की धारा 23 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, केन्द्रीय खाद्य मानक समिति रो परामर्श करने के पश्चात् खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित नियम बनाती है, अर्थात् :-

1. (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य अपमिश्रण निवारण (प्रथम संशोधन) नियम, 2004 है।

(2) ये नियम राजपत्र में प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होने सिवाय नियम 4, नियम 6, नियम 7, नियम 13 और नियम 14 के, जो इनके प्रकाशन की तारीख से छह मास की समाप्ति के पश्चात् प्रवृत्त होंगे।

2. खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 (जिन्हें इसके पश्चात् उक्त नियम कहा गया है), के नियम 2 में,

(अ) खंड (घर) में “चार महीने की आयु के पश्चात्” शब्दों के स्थान पर “छः महीने की आयु के पश्चात् और दो वर्ष की आयु तक” शब्द रखे जाएंगे;

(आ) खंड (घग) में “ चाहे वह ऐसे प्रतिस्थापन के लिए उपयुक्त हों या नहीं” शब्दों के स्थान पर “दो वर्ष की आयु तक के शिशुओं के लिए ” शब्द रखे जाएंगे ;

(इ) खंड (डे) के पश्चात् निम्नलिखित खंड अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-

‘(च) खाद्य योज्ञों के उपयोग के लिए अच्छी विनिर्माण प्रक्रियाओं से निम्नलिखित शर्तों के अधीन उपयोग किए गए खाद्य योज्य अभिप्रेत है, अर्थात् :-

(i) खाद्य पदार्थ में मिलाये जाने वाले योज्य की मात्रा उसके बाहित प्रभाव को प्राप्त करने के लिए आवश्यक यथासंभव न्यूनतम स्तर तक सीमित होगी ;

(ii) योज्य की मात्रा को जो किसी खाद्य पदार्थ के विनिर्माण प्रसंस्करण अथवा ऐकेजिंग में उसके उपयोग के परिणामस्वरूप उस खाद्य पदार्थ का एक संघटक बन जाती है और जो उस खाद्य में ही किसी भौतिक ; अथवा अन्य तकनीकी प्रभाव को प्राप्त करने के आशय से नहीं मिलायी गयी है ; युक्तियुक्त संभव सीमा तक कम की जाती है ; और

(iii) योज्य को खाद्य संघटक की तरह ही तैयार किया जाता है और संभाला जाता है । ।

3. उक्त नियमों के नियम 5 में, “ इन नियमों का परिशिष्ट ख जैसाकि उस परिशिष्ट में यथापरिभाषित रूप में है ” शब्दों के स्थान पर “ इन नियमों के परिशिष्ट ख, परिशिष्ट ग और परिशिष्ट, घ जैसाकि उन परिशिष्टों में यथा परिभाषित रूप में है ” शब्द रखे जाएंगे ।

4. नियम 25 का लोप किया जायेगा ।

5. उक्त नियमों के नियम 26 में, “ इन नियमों में अन्यथा उपबंधित के सिवाय ” शब्दों के पश्चात् “परिशिष्ट ख और परिशिष्ट ग में” शब्द अंतःस्थापित किए जाएंगे ।

6. उक्त नियमों के नियम 27 के स्थान पर निम्नलिखित नियम रखा जाएगा, अर्थात् :-

27. “ अकार्बनिक पदार्थों और रंजक-द्रव्यों का मिलाना प्रतिषिद्ध :- रंगने वाले अकार्बनिक पदार्थों और रंजक-द्रव्यों को किसी खाद्य पदार्थ में तब तक नहीं मिलाया जाएगा जब तक इन नियमों के परिशिष्ट ख और परिशिष्ट ग में अन्यथा उपबंधित न हो । ”

7. उक्त नियमों के नियम 32 में, ‘टिप्पण’ के स्थान पर निम्नलिखित टिप्पण रखा जाएगा, अर्थात् :-

“ टिप्पण :- संघटकों की सूची में संघटक के लिए एक विनिर्दिष्ट नाम का प्रयोग किया जाएगा :

परन्तु अपने-अपने वर्गों में आने वाले संघटकों के लिए निम्नलिखित वर्ग अभिनामों का उपयोग किया जाएगा, अर्थात् :-

वर्गों का नाम	वर्ग का नाम
खाद्य वनस्पति तेल खाद्य वनस्पति वसा	खाद्य वनस्पति तेल/ खाद्य वनस्पति वसा या दोनों हाइड्रोजनीकृत अथवा भागतः हाइड्रोजेनीटेड तेल ।
दुग्ध वसा से भिन्न पशु वसा/ तेल	वसा के स्त्रोत का नाम दीजिए । सूअर वसा, सूअर की चर्बी और गाय वसा या या उनके निष्कर्षण को विनिर्दिष्ट नामों से घोषित किया जाएगा ।
रसायनिक उपांतरित स्टार्च से भिन्न स्टार्च ।	स्टार्च
मछली की सभी जातियां जहां मछली किसी अन्य खाद्य के संघटक का निर्माण करती है	मछली

परन्तु ऐसे खाद्य की लेबलीकरण और प्रस्तुतीकरण मछली की जातियों को निर्दिष्ट नहीं करती है।	
सभी प्रकार के कुक्कुट मांस जहां ऐसा मांस किसी अन्य खाद्य के संघटक का निर्माण करता है परन्तु ऐसे खाद्य का लेबलीकरण और प्रस्तुतीकरण कुक्कुट मांस के विनिर्दिष्ट प्रकार को निर्दिष्ट नहीं करता है।	कुक्कुट मांस
सभी प्रकार की चीज जहां चीज या चीज का मिश्रण किसी अन्य खाद्य के संघटक का निर्माण करता है परन्तु ऐसे खाद्य का प्रस्तुतीकरण और लेबलीकरण चीज के किसी विनिर्दिष्ट प्रकार को निर्दिष्ट नहीं करता है।	चीज
सभी गर्म मसाले और मसाले तथा निष्कर्षण चुइंगगम के लिए गम बेस के विनिर्माण में उपयोग किए जाने वाले सभी प्रकार के गम और विनिर्मितियां	गर्म मसाले और मसाले या मिश्रित गर्म मसाले या मसाले जो समुचित हैं।
एनहाइड्रस डेक्सट्रोज और डेक्सट्रोज मोनोहाइड्रेट	डेक्सट्रोज या ग्लूकोज
सभी प्रकार के केसीनेट्स	केसीनेट्स
प्रेस एक्सपेलर या परिष्कृत कोका मक्खन	कोका मक्खन
सभी क्रिस्टलीकृत फल	क्रिस्टलीकृत फल
सभी दुग्ध और दुग्ध उत्पाद जो केवल दुग्ध से व्युत्पन्न हैं।	आधारिक दुग्ध
कोकोबीन, कोकोनिब, कोकोमास/ कोका प्रेस केक कोका चूर्ण (उत्कृष्ट/ कण्वित)	कोका आधारिक

परन्तु यह और कि अपने-अपने वर्गों में आने वाले खाद्य योज्यों और सामान्यतः खाद्य में उपयोग के लिए अनुज्ञेय खाद्य योज्यों की सूची में आने वालों के लिए निम्नलिखित वर्ग अभिनामों को विनिर्दिष्ट नामों या मान्यताप्राप्त अंतरराष्ट्रीय अंकीय पहचानों के साथ ही उपयोग किया जाएगा :-

अस्लता विनियामक, अस्ल प्रतिपिंडक, अभिकर्मक, प्रतिफेनक, प्रति आक्सीकारक, प्रपुंज अभिकर्मक, रंग, रंग प्रतिधारण, एजेन्ट, पायसीकारक, पायसीकारक लवण, स्थिर अभिकर्मक, आटा उपचार अभिकर्मक, सुवास संवर्धक, फोमिंग अभिकर्मक, काचन अभिकर्मक, हेमेक्टेंट, परिष्कक, प्रोपलेंट, रेजिंग अभिकर्मक, स्थायीकारक, मधुकारक, प्रगाढ़क :

परन्तु यह भी कि लेबल पर सुवासकों की घोषणा के लिए, सुवासकों का वर्ग अर्थात् यथास्थिति प्राकृतिक सुवासक और प्राकृतिक सुवासक पदार्थ या प्राकृतिक समरूप सुवासक पदार्थ या कृत्रिम सुवासक पदार्थ को लेबल पर घोषित किया जाएगा।

8. उक्त नियमों के नियम 37ख के उप-नियम (1) के, खंड (क) में “चार महीने की आयु के पश्चात्” शब्दों के स्थान पर “छः महीने की आयु के पश्चात्” शब्द रखे जाएंगे।

9. उक्त नियमों के नियम 42 के उप-नियम (य य य) (1) के पश्चात् निम्नलिखित उप नियम अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-

“(य य क) (1) (क) नियम (य य य) (1) के अधीन घोषणा के अतिरिक्त खाद्य के प्रत्येक पैकेज में जिसमें नियम 47 की सारणी में, उल्लिखित कृत्रिम मीठा अंतर्विष्ट होने के लिए अनुज्ञात है और ऐसे खाद्य के लिए विज्ञापन पर निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात् :-

इसमें कृत्रिम मीठा करने वाला अंतर्विष्ट है और यह कैलोरी का ध्यान रखने वालों के लिए है

(य य य) (1) (ख) उपनियम (य य य) (1) (क) के अधीन यह घोषणा उत्पाद के नाम या व्यवसाय नाम के साथ दी जाएगी और नाम/ व्यवसाय नाम के आकार का आधा होगा। घोषणा दो वाक्यों में उसी बाक्स में दी जा सकेगी :

परन्तु इन नियमों के उपबंध किसी ऐसे खाद्य की बाबत लागू नहीं होंगे जिनको खाद्य अपभिश्रण निवारण नियम (प्र०.अ०...संशोधन) नियम, 2004 के प्रारंभ से पूर्व विनिर्भृत और पैक किया गया है। ”

10. उक्त नियमों के नियम 47 में,-

(क) उप-नियम (1) में,

(i) पहले परन्तुक और सारणी के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात्,-

“परन्तु नीचे सारणी में उल्लिखित खाद्य वस्तुओं में कृत्रिम मीठा करने वाला पदार्थ उनके सामने दर्शित सीमा और इन नियमों के परिशिष्ट ग में अंतर्विष्ट उपबंधों के अनुसार मात्रा में अनधिक उपयोग किया जा सकेगा और उनमें नियम 42 के उप नियम (य य य) (1), (य य य) (1) (क), (य य य) (1) (ख) और (य य य) (12) में यथा उपबंधित घोषणाओं का लेबल होगा।

क्रम संख्या	कृत्रिम मीठा करने वाले पदार्थ का नाम	खाद्य पदार्थ	कृत्रिम मीठा करने वाले की अधिकतम सीमा
(1)	(2)	(3)	(4)
1.	सैक्रीन सोडियम	कार्बोनेटेड जल मृदु पेय सांद्र सुपारी पान मसाला पान वासक सामग्री	100 पी.पी.एम. *100 पी.पी.एम. 4000पी.पी.एम. 8000पी.पी.एम. 8.0 प्रतिशत

		डिसपेंसर के लिए संशिलिष्ट सिरप	450 पी.पी.एम.
		मिठाइयां (कार्बोहाइड्रेट आधारित और दुग्ध उत्पाद आधारित) :- हलवा, मैसूर पाक, बूंदी लड्डू, जलेबी, खोया बर्फी, पेड़ा, गुलाबजामुन, रसगुल्ला और इसी प्रकार की दुग्ध उत्पाद आधारित मिठाइयां जिनका किसी भी नाम से विक्रय किया जाता है।	500 पी.पी.एम.
		चॉकलेट (सफेद, दुग्ध, सादा, मिश्रित और भरवां)	500पी.पी.एम.
		चीनी आधारित/ चीनी के बिना बनी कन्फेक्शनरी	3000पी.पी.एम.
		च्युइंग गम/बबल गम	3000पी.पी.एम.
2.	एस्परटेम (मैथिल एस्टर)	कार्बोनेटेड जल	700पी.पी.एम.
		मृदु पेय सांद्र	*700पी.पी.एम.
		बिस्कुट, ब्रेड, केक और पेस्ट्री	2200पी.पी.एम.
		मिठाइयां (कार्बोहाइड्रेट आधारित और दुग्ध उत्पाद आधारित) :- हलवा, मैसूर पाक, बूंदी लड्डू, जलेबी, खोया बर्फी, पेड़ा, गुलाबजामुन, रसगुल्ला और इसी प्रकार की दुग्ध उत्पाद आधारित मिठाइयां जिनका किसी भी नाम से विक्रय किया जाता है।	200 पी.पी.एम.
		जैम, जेली, मारमालेड्स	1000पी.पी.एम.
		चॉकलेट (सफेद, दुग्ध, सादा, मिश्रित और भरवां)	2000पी.पी.एम.
		चीनी आधारित/ चीनी के बिना बनी कन्फेक्शनरी	10000पी.पी.एम.
		च्युइंग गम/बबल गम	10000पी.पी.एम.
		डिसपेंसर के लिए संशिलिष्ट सिरप	3000पी.पी.एम.
3.	एससल्फेम पोटाशियम	कार्बोनेटेड जल	300पी.पी.एम.
		मृदु पेय सांद्र	*300पी.पी.एम.
		बिस्कुट, ब्रेड, केक और पेस्ट्री	1000पी.पी.एम.
		मिठाइयां (कार्बोहाइड्रेट आधारित और दुग्ध उत्पाद आधारित) :- हलवा, मैसूर पाक, बूंदी लड्डू, जलेबी, खोया बर्फी, पेड़ा, गुलाबजामुन, रसगुल्ला और इसी प्रकार की दुग्ध उत्पाद आधारित मिठाइयां जिनका किसी भी नाम से विक्रय किया जाता है।	500 पी.पी.एम.
		चॉकलेट (सफेद, दुग्ध, सादा, मिश्रित और भरवां)	500पी.पी.एम.
		चीनी आधारित/ चीनी के बिना बनी कन्फेक्शनरी	3500पी.पी.एम.
		च्युइंग गम/बबल गम	5000पी.पी.एम.

		डिसपेंसर के लिए संशिलष्ट सिरप	1500पी.पी.एम.
4.	सुक्रालूज	कार्बोनेटेड जल	300पी.पी.एम.
		मृदु पेय सांद्र	*300पी.पी.एम.
		विस्कुट, ब्रेड, केक और पेरस्ट्री	750पी.पी.एम.
		मिठाइयां (कार्बोहाइड्रेट आधारित और दुग्ध उत्पाद आधारित) :- हलवा, मैसूर पाक, बूँदी लड्डू, जलेबी, खोया बर्फी, पेड़ा, गुलाबजामुन, रसगुल्ला और इसी प्रकार की दुग्ध उत्पाद आधारित मिठाइयां जिनका किसी भी नाम से विक्रय किया जाता है।	750 पी.पी.एम.

(ii) दूसरे परन्तुक में “परन्तु यह कि सैक्रीन सोडियम या एस्परटेम मेथिल एस्टर या एससल्फेम पोटाशियम” शब्दों के स्थान पर “परन्तु यह कि सैक्रीन सोडियम या एस्परटेम (मेथिल एस्टर) या एससल्फेम पोटाशियम अथवा सुक्रालूज” शब्द रखे जाएंगे।

(iii) दूसरे परन्तुक के पश्चात् निम्नलिखित परन्तुक अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-

“परन्तु यह भी कि जहां सक्रालूज का टेबल टॉप मीठा करने वाले के रूप में विषणन किया जाता है, वहाँ सुक्रालूज का सान्द्रण छः मि.ग्रा. प्रति सौ मि.ग्रा. टेबलेट या कणिका से अधिक नहीं होगा।”

(ख) उप-नियम (2) में, परन्तुक के स्थान पर निम्नलिखित परन्तुक रखा जाएगा, अर्थात् :-

“परन्तु यह कि कार्बोनेटेड जल, मृदुपेय सांद्र और डिसपेंसर के लिए संशिलष्ट सिरप के मामले में, जिनमें एस्परटेम और एससल्फेम पोटाशियम उप-नियम (1) के नीचे दी गई सारणी के अनुसार विकल्प के रूप में अनुज्ञेय हैं, ये कृत्रिम मीठा करने वाले एक या अधिक विकल्पों के संयोजकों के साथ प्रयोग किए जा सकते हैं यदि इस प्रकार प्रयुक्त प्रत्येक कृत्रिम मीठा करने वाले उक्त सारणी के कालम (4) में विनिर्दिष्ट अधिकतम सीमा जिसे उस अनुपात के आधार पर जिसमें ऐसे कृत्रिम मीठा करने वाले के मिश्रण वाले उत्पादों पर नियम 42 के उप-नियम (य य य) के उप नियम (12) में यथा उपबंधित लेबल लगा होगा।”

11. उक्त नियमों के नियम 55-घ का लोप किया जाएगा।

12. उक्त नियमों के नियम 59 में,-

(क) “लेसिथिन, एसकार्बिक अम्ल और टोकोफेरॉल से भिन्न कोई अन्य एंटी-ऑक्सीडेंट किसी खाद्य-पदार्थ में नहीं मिलाया जाएगा” शब्दों के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् :-

“जब तक इन नियमों के परिशिष्ट ख, परिशिष्ट ग में अन्यथा उपबंधित न हो, लेसिथिन, एसकार्बिक अम्ल और टोकोफेरॉल से भिन्न कोई अन्य एंटी-ऑक्सीडेंट किसी खाद्य पदार्थ में नहीं मिलाया जाएगा।”

(ख) अंत में निम्नलिखित परन्तुक अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्,-

“ परन्तु चुइंग गम/बबल गम में 250 पी.पी.एम. से अनधिक ब्रूटायलेटेड हाइड्रोआक्सी एनिसोल (बी एच ए) अंतर्विष्ट हो सकेगा ” ।

13. उक्त नियमों के नियम 61ङ का लोप किया जाएगा ।
14. उक्त नियमों के नियम 64 ख के स्थान पर निम्नलिखित नियम रखा जाएगा, अर्थात्,-

“ 64 ख - मोनोसोडियम ग्लुटामेट का उपयोग - मोनो सोडियम ग्लुटामेट को अच्छी विनिर्माण प्रक्रिया (जी एम पी) स्तर के अधीन तथा नियम 42(घ) में यथा उपबंधित उचित घोषणा लेबल के साथ परिशिष्ट ग में अंतर्विष्ट उपबंधों के अनुसार खाद्य पदार्थों में मिलाया जा सकेगा । इसे बारह महीने से कम आयु के शिशु के किसी आहार में और निम्नलिखित खाद्यों में नहीं मिलाया जाएगा :-

(उन खाद्य पदार्थों की सूची, जिनमें मोनो सोडियम ग्लुटामेट की अनुज्ञा नहीं दी गई है) :-

1. दूध और दुग्ध उत्पाद जिनमें छाछ (बटरमिल्क) भी सम्मिलित है ।
2. खमीर व जामन किए हुए दुग्ध उत्पाद (सादे) जिनमें डेरी आधारित पेय सम्मिलित नहीं है ।
3. पाश्च्युरीकृत क्रीम ।
4. विसंक्रमित, यूएचटी, फैटी हुई कम वास (फैट) वाली क्रीमें ।
5. वसा और तेल खाद्यान्न, दालें, तिलहन और पिसे/ बारीक पीसे हुए खाद्यान्न ।
6. मक्खन और सांद्रित मक्खन ।
7. ताजे फल ।
8. सतही उपचारित फल ।
9. छिले अथवा कटे फल ।
10. ताजा सब्जियाँ, सर्फेस ट्रीटेड फल, छिले या कटे फल ।
11. प्रशीतित सब्जियाँ ।
12. साबुत, टूटा अथवा छिलके निकाला हुआ अनाज ।
13. अनाज, दालों और स्टार्च के पिसान ।
14. पास्ती और नूडल (केवल सूखे उत्पाद) ।
15. ताजा मांस, कुकुट और गेम, पूरे अथवा कटे हुए या अवचूर्णित ।
16. ताजा मछली और मछली उत्पाद जिनमें मोलस्क, क्रस्टेशिया और एकीनोडर्म सम्मिलित हैं ।
17. प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पाद जिनमें मोलस्क, क्रस्टेशिया और एकीनोडर्म सम्मिलित है ।
18. ताजा अंडे, तरल अंडा उत्पाद, फ्रॉजन अंडा उत्पाद ।
19. सफेद और अर्ध-सफेद चीनी (सुक्रोज और सैकारोज, फ्रक्टोज, ग्लुकोज (डेक्ट्रोज)), जाइलोज शुगर सॉल्यूशन और सिरप, साथ ही (आंशिक रूप से) इन्वर्टेड शुगर जिनमें शीरा, राव र शुगर टॉपिंग सम्मिलित है ।
20. अन्य चीनी और सिरप (जैसे ब्राउन चीनी और मैपल सिरप) ।
21. शहद ।
22. लवण ।
23. जड़ी-बूटी (हर्ब) गरम मसाले और मसाले, सीजनिंग (नमक के विकल्प सहित), नूडल और पास्टा की सीजनिंग को छोड़कर, मीट टेंडराइजर, प्याज लवण, लहसुन लवण, ओरिएंटल सीजनिंग मिक्स, चावल पर टापिंग से स्प्रिंकल, फेमेटेड सोयाबीन पेस्ट, खमीर (यीस्ट) । ”
24. शिशु आहार और शिशु दुग्ध के विकल्प जिनमें इन्फैंट फार्मूले और अनवर्ती फार्मूलेट शामिल हैं ।
25. छोटे बच्चों के लिए आहार (दूध छुड़ाने वाले आहार) ।
26. प्राकृतिक खनिज जल और पैक किया हुआ पेय जल ।
27. फलों के रस के लिए सान्द्र (तरल और ठोस) ।
28. डिब्बा बंद और बोतल बंद (पाश्च्युरीकृत) फ्रूट नेक्टर ।
29. फलों के रस के लिए सान्द्र (तरल और ठोस)

30. डिब्बाबंद और बोतल बंद (पाश्चयीकृत) फ्रूटनेक्टर
31. कॉफी तथा काफी के विकल्प चाय, जड़ों-बटी निषेचन और अन्य अनाज पेय जिनमें कोको शामिल नहीं हैं।
32. शराब (वाइन)।
33. मारगरीन।
34. फेट स्प्रेड।
35. फल व सब्जी उत्पाद।
36. कार्बोनेटेड जल।
37. बेकिंग पाउडर।
38. अरारोट।
39. साबूदाना (सागो)।
40. प्लान्टेशन शुगर, गुड़ और बूरा।
41. आइस-कैंडी।
42. आइसक्रीम और फ्रोजन डेजर्ट
43. कोको बटर
44. सैकरीन
45. माल्टमिश्रित दुग्ध आहार और दुग्ध आधारित आहार
46. डबलरोटी (ब्रेड)
47. सिरका।
48. शुगर कन्फेक्शनरी, टाफी, लार्जेज।
49. चॉकलेट
50. पान मसाला।
51. अल्कोहली पेय।”।

15. उक्त नियमों के नियम 72-ग के पश्चात् निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-

“ 72-घ खाद्यपदार्थों में लैक्टूलोज सिरप का उपयोग :-

1. लैक्टूलोज सिरप का विशेष दुग्ध आधारित शिशु आहार फार्मुलेशनों में प्रयोग किया जा सकता है, जिसे चिकित्सक की सलाह से अंतिम आहार के 0.5 प्रतिशत के अधिकतम स्तर तक लेबल घोषणा के अधीन लिया जाना है।
2. लैक्टूलोज सिरप का बेकरी उत्पादों में भार द्वारा अधिकतम 0.5 प्रतिशत तक प्रयोग किया जा सकता है।”

16. उक्त नियमों के नियम 79 के पश्चात् निम्नलिखित नियम अंतःस्थापित किए जाएंगे, अर्थात्,-

“ भाग 19 खाद्य उत्पादों में खाद्य योज्यों का उपयोग

80. खाद्य पदार्थों में खाद्य योज्यों का उपयोग - खाद्य उत्पादों में इन नियमों और परिशिष्ट ख और परिशिष्ट ग में यथाविनिर्दिष्ट खाद्य योज्यों को अंतर्विष्ट किया जा सकेगा।

81. परंपरागत खाद्यों में खाद्य योज्यों का प्रयोग - परंपरागत खाद्य पदार्थ अर्थात् - स्नैक्स या सेवरीज (तले हुए उत्पाद), जैसे चिवडा, भुजिया, दालमोठ, कटूबले, खारबूदी, मसालेदार और तली दालें, केले के चिप्स और विभिन्न नामों से बिकने वाले इसी प्रकार के तले हुए उत्पाद, कार्बोहाइड्रेट आधारित और दुग्ध उत्पादों पर आधारित मिठाइयां जैसे हलवा, मैसूर पाक, बूंडी लड्डू, जलेबी, खोया बरफी, पेड़ा, गुलाब जामुन, रसगुल्ला और विभिन्न नामों से बिकने वाले दुग्ध उत्पाद आधारित इसी प्रकार की अन्य मिठाइयों, इडली मिक्स, डोसा मिक्स, पुलियोदरै मिक्स, पोंगल मिक्स, गुलाब जामुन मिक्स, जलेबी मिक्स, बड़ा मिक्स के केवल इंस्टेट मिक्स पाउडर,

चावल और दालों के बने पापड़, रेडी-टु-सर्व पेय (केवल अम्बा/काली आधारित) इन नियमों और परिशिष्ट ग की सारणी 2 में अनुज्ञात खाद्य योज्य अंतर्विष्ट किए जा सकेंगे।

82. ब्रेड, बिस्कुट में योज्यों का उपयोग - इन नियमों और परिशिष्ट ग की सारणी 1 में अनुज्ञाय निम्नलिखित खाद्य योज्य अंतर्विष्ट किए जा सकेंगे।

83. विभिन्न खाद्य पदार्थों में खाद्य योज्यों का उपयोग - निम्नलिखित खाद्य उत्पाद इन नियमों और परिशिष्ट ग की सारणी 3 में विनिर्दिष्ट खाद्य योज्य अंतर्विष्ट किए जा सकेंगे, अर्थात् :-

- (1) “ डेरी आधारित पेय, सुरक्षिक अथवा किण्णत (जैसे चॉकलेट मिल्क, कोको, एगनॉग-अत्यधिक ताप उपचारित (यू एच टी) विस्क्रमित व तीन महीने से अधिक अवधि तक ताजा रहने वाले) सरिलिष्ट मैटु पेय सान्द्र, मिश्रित/ फल आधारित पेय मिक्स, सूप, बुलियन और टेस्ट मैकर डेजर्ट जेली, कस्टर्ड पाउडर, जेली फ्रिस्टल, सुरक्षिक पायस और सुरक्षिक पेस्ट (कार्बोनेटेड और नान-कार्बोनेटेड पेय पदार्थों में प्रयोग के लिए)।
- (2) सासेज और सासैज भांस जिसमें कच्छा भांस, अनाज और मसाले अंतर्विष्ट हैं।
- (3) फ्रूट पल्प या जूस (सुखाये हुए नहीं) जिनसे जैम या फ्रिस्टलीकृत कांचित फल अथवा संसाधित फल या अन्य उत्पाद बताया जाता है।
- (4) कार्न फ्लावर और इसी तरह के स्टार्ट
- (5) कार्न सिरप
- (6) डिब्बा बंद रसगुल्ला (फिँचों में अंदर से सल्फर डाइ आक्साइड प्रतिरोधी लैकर की परत ढाई जाएगी)
- (7) जिलेटिन
- (8) बियर
- (9) साइडर
- (10) अलकोहॉलिक वाइन
- (11) नान-अलकोहॉलिक वाइन
- (12) रेडी-टु-सर्व (परोसने योग्य तैयारी बीवरेज
- (13) बूड जिजर बियर
- (14) कॉफी एक्सट्रैक्ट
- (15) डेनिश डिब्बा बंद कैवियर
- (16) सॉंठ (ड्राइड जिजर)
- (17) फ्लावर कन्फेक्शनरी
- (18) स्पोकड फिश (रेफर्स में)
- (19) रसगुल्ला ढाई मिक्स
- (20) प्रिजर्ड चपाती
- (21) फेट स्प्रेड
- (22) आलूचा (प्रून)
- (23) बेक किया हुआ खाद्य कन्फेक्शनरी और बेक किया हुआ खाद्य
- (24) बेक किए हुए खाद्य के लिए आटा
- (25) पैक की गई पनीर
- (26) केक और पेस्ट्री
- (27) पूर्व पैक नारियल पानी, डिब्बाबंद रसगुल्ला । ”

17. उक्त नियमों के परिशिष्ट ख में,-

(३) मद क.01.01 में “ या 700 पीपीएम से अनधिक एस्परेटेम (मेथिल एस्टर) शब्दों के पश्चात् अथवा 300 पीपीएम से अनधिक सुक्रालूज” अक्षर, अंक और शब्द रखे जाएंगे । ”

(2) मद क 18.07 के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् :-

‘क. 18.07 - बिस्कुटों में वेफर बिस्कुट भी हैं जो मैदा, वनस्पति या परिष्कृत खाद्य तेल या टेबल मक्खन या देसी मक्खन या मौरगैरीन या धी या उनके मिश्रण से बने होंगे। इनमें निम्नलिखित घटकों में क्रॉई एक या अधिक घटक अंतर्विष्ट होंगे, अर्थात् :-

खाद्य साधारण लवण, मक्खन, दुग्धचूर्ण, अनाज और उनके उत्पाद, चीज, कोका, काफी सारसत्त, खाद्य शुक्ति नारियल, डेस्कर्टरोस, फल तथा फल उत्पाद, शुक्ति फल और गिरीदार फल, अंडा, खाद्य वनस्पति उत्पाद, अदरक, ग्लूटेन, मूँगफली चूर्ण, दुग्ध तथा दुग्ध उत्पाद, शहद तरल ग्लूकोज, माल्ट उत्पाद खाद्य तिलहन, आटा और विवूर्ण, मसालों और गर्म मसाले, खाद्य स्टार्च जैसे आलू स्टार्च और खाद्य आटा, चीनी तथा चीनी उत्पाद : इन्वर्ट चीनी, जैगरी, प्रोटीन सान्द्र, सिरका और अन्य पोषणतत्व तथा विटामिन ।

परन्तु इसमें इन नियमों और परिशिष्ट “ग” में विनिर्दिष्ट खाद्य संयोज्य अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

परन्तु यह और कि नियम 42 के उप नियम (य य य) (1) (क) और (य य य) (1) (ख) में यथाउपबंधित लेबल घोषणा के अधीन नियम 47 में यथाउपबंधित कृत्रिम मीठा करने वाले तत्व अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

परन्तु यह भी कि ये निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होंगे, अर्थात् :-

(क) तनुहाइड्रोक्लोटिक अम्ल में (शुष्क आधार पर) अविलेय भस्म 0.01 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
 (ख) निष्कर्षित वसा की अम्लता (ओलिक अमल के रूप में) 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।”

(iii) मद क 18.14 के स्थान पर, निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् :-

“क 18.14 ब्रेड चाहे श्वेत ब्रेड या गेहूं आहार ब्रेड या अलंकृत या फ्रूटी ब्रेड या बन या मसाला ब्रेड या दुग्ध ब्रेड के रूप में या किसी अन्य नाम से विक्रीत की जाती है, का अर्थ गेहूं आटे, मैदा, जल, नमक, खमीर या अन्य किणवनी माध्यम के मिश्रण से तैयार उत्पाद है। इसमें निम्नलिखित घटकों में एक या अधिक अंतर्विष्ट होंगे, अर्थात् :-

संघनित दुग्ध, दुग्ध चूर्ण (बिना मखनिया या मखनिया) छेने का पानी, दही, ग्लूटन, चीनी, गुड़ या जगरी, खांडसारी, शहद तरल ग्लूकोज, माल्ट उत्पाद, खाद्य स्टार्च और चूर्ण, खाद्य मूँगफली आटा, खाद्य सोया आटा, प्रोटीन सान्द्र तथा वियुक्त, वनस्पति, मैरगेरीन या उपयुक्त प्रकार का परिष्कृत खाद्य तेल या मक्खन या धी या उनका मिश्रण, एल्बूमिन, लाइम वाटर, लाइसिन, विटामिन, मसाले और गर्म मसाले या उनके सारसत्त फल तथा फल उत्पाद (पकी हुई या क्रिस्टालीकृत या काचित), गिरीदार फल और उसके उत्पाद और सिरके ।

परन्तु इन नियमों और परिशिष्ट ग में विनिर्दिष्ट खाद्य योज्य भी इसमें अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

परन्तु यह और कि नियम 42 के उपनियम (य य य) (1) (क) और (य य य) (1) (ख) में यथा उपबंधित लेबल घोषणा के अधीन नियम 47 में यथाउपबंधित कृत्रिम मीठा करने वाले तत्व भी हो सकेंगे।

परन्तु यह भी कि ये निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होंगे, अर्थात् :-

(क) ऐल्कोहलिक अम्लता
(90 प्रतिशत ऐल्कोहल सहित)
शुष्क पदार्थों के प्रति 100 ग्राम 7.5 मि.लि. एन
एनओएच के समतुल्य
से अधिक नहीं होगी ।

(ख) शुष्क भार आधार पर तनु एवं सी एल में अविलेय भ्रम-

(i) ब्रेड मसाला ब्रेड फ्रुट ब्रेड को छोड़कर 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी

(ii) मसाला ब्रेड या फ्रुट ब्रेड 0.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी

परन्तु यह भी कि यह धूल, कीट और कीट गंध लारवा कृतक चिकुर और मिलाई गई रंजक सामग्री, उत्पाद में प्रयोग की गई कच्ची सामग्री में नियम 64ग के उपबंधों के अनुसार किसी अनुज्ञेय खाद्य रंग के सिवाय, से मुक्त होगा ”;

(iv) भद्र क 25.01 के अंत में “परन्तु इसमें इस नियमों के परिशिष्ट ग की सारणी 2 में अनुज्ञेय खाद्य योज्य अंतर्विष्ट किया जा सकेगा ; परन्तु यह और कि यथा उपबंधित कृत्रिम मीठा करने वाले तत्व को मिलाया जाता है तो, इसकी घोषणा नियम 42 के उपनियम (य य य) (1) (क) और (य य य) (1) (ख) में यथा उपबंधित लेबल पर की जाएगी” शब्द, अंक, अक्षर और कोष्ठक अंतःस्थापित किए जाएंगे ;

(v) भद्र क 25.02.01 के अंत में, “परन्तु इसमें इन नियमों के परिशिष्ट ग की सारणी 2 में अनुज्ञात खाद्य योज्य अंतर्विष्ट हो सकेंगे : परन्तु यह और कि यदि नियम 47 में यथा उपबंधित कृत्रिम मीठा करने वाले तत्व को मिलाया जाता है तो, इसकी घोषणा नियम 42 के पनियम (य य य) (1) (क) और (य य य) (1) (ख) में यथा उपबंधित लेबल पर की जाएगी : परन्तु यह और भी कि यदि मीठा करने वाले तत्व के रूप में केवल कृत्रिम मीठा करने वाले तत्व को मिलाया जाता है तो, उपरोक्त सारणी में विहित मापदंड अर्थात् अपचायी शर्करा और सुक्रोज ऐसे उत्पाद पर लागू नहीं होगा” शब्द, अंक, अक्षर और कोष्ठक अंतःस्थापित किए जाएंगे ;

(vi) भद्र क. 25.03 में “ऊपरलिखित संघटकों के अतिरिक्त, विभिन्न ब्रांडों के चॉकलेट में नीचे बताए गए पदार्थों में से एक या अधिक पदार्थ को मिलाया जा सकता है” शब्दों के स्थान पर “परन्तु इन नियमों के नियम 47 में यथा उपबंधित कृत्रिम मीठा करने वाले तत्व अंतर्विष्ट किए जा सकेंगे परन्तु इन नियमों के नियम 42 के उपनियम (य य य) (1) (क) और (य य य) (1) (ख) में यथा उपबंधित घोषणा के अधीन यह और कि ऊपर उल्लिखित संघटकों के अतिरिक्त विभिन्न प्रकार की चॉकलेटों के अधीन नीचे दी गई रूपरेखा के अनुसार एक या अधिक पदार्थ चॉकलेट में अंतर्विष्ट किए जा सकेंगे” शब्द, अंक, अक्षर और कोष्ठक रखे जाएंगे ।

18. उक्त नियमों में परिशिष्ट ख के पश्चात् निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-

“परिशिष्ट ग
(नियम 5 देखें)
सारणी 1

ब्रेड, बिस्कुट में उपयोग किए जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची

क्रमांक	योज्य का नाम	ब्रेड	बिस्कुट
क	एसिट रेगुलेटर्स		
1.	सोडियम फ्यूमरेट	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.
2.	फोटेशियम मेलेट	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.
3.	सोडियम हाइड्रोक्साइड	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.
4.	एसेटिक एसिड या लेक्टिक एसिड	2500 पी.पी.एम. अधिकतम	जी.एम.पी.
5.	सिट्रिक एसिड	-	जी.एम.पी.
6.	मेलिक एसिड	-	जी.एम.पी.
7.	टारटरिक एसिड	-	जी.एम.पी.
ख	पायसीकारक और स्थायी एकल रूप में या समिश्रण में	-	इस उत्पाद के लिए उपयुक्त नियम 60 में सूचीबद्ध पायसीकारक या स्थायीकारकों का उपयोग किया जा सकेगा
1.	सुक्रोग्लाइसिराइड्स	-	1000 पी.पी.एम. अधिकतम
2.	हाइड्रोक्सिप्रोपल मिथाइल सेल्युलोस	जी.एम.पी	जी.एम.पी.
3.	स्कोरस एस्टर्स ऑफ फेटी अम्ल	जी.एम.पी	जी.एम.पी.
4.	मोनो और आर डाई -ग्लाइसराइड्स का डाई-एसिटली टारटरिक एम्ल ईस्टर्स	जी.एम.पी	1000 पी.पी.एम. अधिकतम
5.	ग्वार् गम	5000 पी.पी.एम. अधिकतम	-
6.	सोरबिटोल	जी.एम.पी	-
7.	लेसिथिन	जी.एम.पी	-
8.	ग्लिसरीन	जी.एम.पी	-
9.	ग्लिसरियल मोनोस्ट्रेट	जी.एम.पी	-
10.	केल्शियम स्टेरायल दो लैक्टीब्लेट का सोडियम स्टेरायल दो लैक्टीलेट(एकल या समिश्रण रूप में)	5000 पी.पी.एम. अधिकतम	-
11.	फैटी एसिड के पालीग्लीसिराल इटर्स और इंटरईस्टरफाइड रेसिनओलिड एसिड के पालीग्लीसिराल ईस्टर्स	2000 पी.पी.एम. अधिकतम	

क्रमांक	योज्य का नाम	ब्रेड	विस्कुट
ग	वद्दक		
1.	फंगल अल्फा एमीलेस	100 पी.पी.एम. अधिकतम (आठा भार आधार परे)	-
2.	बेक्टीरियल एमीलेस	जी.एम.पी	जी.एम.पी
3.	एमीलेस और अन्य एन्जाईम्स	-	जी.एम.पी
4.	एमोनियम परसल्फेट	2500 पी.पी.एम. अधिकतम (आठा भार आधार परे)	-
5.	कैल्शियम फॉस्फेट	2500 पी.पी.एम. अधिकतम (आठा भार आधार परे)	-
6.	कैल्शियम कार्बोनेट	5000 पी.पी.एम. अधिकतम (आठा भार आधार परे)	-
7.	पोटॉशियम ब्रोमेट और/ या पोटैशियम आयोडेट	50 पी.पी.एम. अधिकतम (आठा भार आधार परे)	-
घ	फ्लोर ट्रीटमेंट एजेंट		
1.	आमोनियम क्लोराइड	500 पी.पी.एम. अधिकतम (आठा भार आधार परे)	-
2.	एल-सिस्टीन मोनो हाइड्रोक्लोराइड	90 पी.पी.एम. अधिकतम (आठा भार आधार परे)	-
3.	अमोनियम फास्फेट	2500 पी.पी.एम. अधिकतम (आठा भार आधार परे)	-
4.	बेनजोयल पेरोक्साइड	40 पी.पी.एम. अधिकतम (आठा भार आधार परे)	40 पी.पी.एम. अधिकतम
ड	एंटीऑक्सिडेंट	-	नियम 59 के अनुसार
1.	एस्कर्बिक एसिड	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.
च	परिभक्षी तथा मोल्ड इनहैबिटर्स एकल या संयुक्ततः		
1.	कैल्शियम या सोडियम प्रोप्योनेट	5000 पी.पी.एम. अधिकतम	-
2.	सोडिक एसिड या इसका सोडियम पोटैशियम या कैल्शियम [सूक्ष्म] (सॉर्बिक एसिड के रूप में गणित)	1000 पी.पी.एम. अधिकतम	-
3.	एसिड कैल्शियम फॉस्फेट	10000 पी.पी.एम. अधिकतम	-
4.	सोडियम डाईएसिटेट	4000 पी.पी.एम. अधिकतम	-
5.	एसिड सोडियम पायरोफॉस्फेट	5000 पी.पी.एम. अधिकतम	-

(छ)	रंग (विनिर्दिष्ट सीमाओं में एकल या संयुक्ततः प्रयोग किए जा सकते हैं)		
(क)	प्राकृतिक		
1.	क्लोरोफिल		
2.	कैरोमैल		
3.	करक्यूमिन या हल्डी		
4.	बीटा केरोटीन		
5.	बीटा एपो-8 करोटीनल		जी.एम.पी.
6.	बीटा-एपो-बी-कैरोटिनिक अम्ल का द्रुथाइलइस्टर		
7.	बीटा-एपो-8 कैरोटिनिक अम्ल का द्रुथाइलइस्टर		
8.	कैन्थाएजामिथिन		
9.	रिबोफ्लेविन, लैक्टोफ्लेविन		
10.	अन्नाटो		
11.	केसर		
(ख)	संश्लिष्ट		
1.	पॉन्सियू 4 आर		
2.	केरमोइसिन		
3.	एस्थिरोसिन		
4.	टारद्रेजिन		
5.	सनसेट यैल्लो एप.सी.एफ.		
6.	इंडिगो कैरमिन		
7.	ब्रिलिएंट ब्लू एप.सी.एफ.		
8.	फास्ट ग्रीन एप.सी.एफ.		
ज	कृत्रिम भीठा करने वाला (एकल)		
1.	एस्परटेम	2200 पी.पी.एम. अधिकतम	2200 पी.पी.एम. अधिकतम
2.	एसेसल्फेम पोटेशियम	1000 पी.पी.एम. अधिकतम	1000 पी.पी.एम. अधिकतम
3.	सुक्रालोस	750 पी.पी.एम. अधिकतम	750 पी.पी.एम. अधिकतम
झ.	किण्वीकरण अभिकर्ता		
1.	बेकिंग पाउडर	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.
2.	अमोनियम बाई-कार्बोनेट	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.
3.	अमोनियम कार्बोनेट	5000 पी.पी.एम. अधिकतम	5000 पी.पी.एम. अधिकतम
ऋ	सुरुचिकारक		
1.	नेचुरल फ्लेवर्स और नेचुरल फ्लेवरिंग सब्स्टेंस/ नेचर आइडेंटिकल फ्लेवरिंग सब्स्टेंसिस/ आर्टिफिशियल फ्लेवरिंग सब्स्टेंसिज		जी.एम.पी.

ट	सुरक्षिकारक वर्धक/ वृद्धिकारक		जी.एम.पी.
ठ	न्यूट्रिंट		
1.	कैल्शियम एंड फैरस साल्ट	-	जी.एम.पी.
2.	पोटेशियम आयोडैट	-	जी.एम.पी.
ड	डब कंडीशनर्स		
1.	सोडियम बाइसल्फाइट	-	जी.एम.पी.
2.	सोडियम मेटाबाइसल्फाइट	-	जी.एम.पी.
ढ	खमीर	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.
ण	जेलीफाइंग एजेंट	-	जी.एम.पी.

सारणी सं. 2

खाद्य पदार्थों में प्रयोग किए जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची

क्रमांक	खाद्य योज्य	संस्करण/ (फ्राइड प्रोडक्ट्स)	संवरीज विवरण, भुजिया, दाल मोट, काटुबले, खाराहुंदी, मसालेदार बनाना चिम्बु अन्य किसी भी नाम से विवित)	(कार्बोहाइड्रेट्स हलवा, मैशूर पेज़, पांगल गुलाबजामुन गुलाबजामुन मिक्स, पांगल गुलाबजामुन मिक्स, जलेबी वडा	इंस्टेट निक्सस - इडली मिक्स, प्रिलियोगेयर मिक्स, पांगल गुलाबजामुन गुलाबजामुन मिक्स, जलेबी वडा	राईज एंड पल्सेस बेस्ड पापड	रेखी द रस्व बीसेज टी/ काफी बेस्ड	च्युटियम/ बबलगम सुगर बेस्ड/ सुगर क्री काफेक्सनरी	चॉकलेट स्ट्रिंग	स्ट्रिंगिंग फार विस्टर्स	लॉर्जिंग	
क	एंटोविस्टेट											
1.	टीकाकिरेल	जी. एम. पी.		जी. एम. पी.								
2.	लॉसेशन	जी. एम. पी.		जी. एम. पी.								
3.	चूटिलेटि	200 पी. मी. एम. अधिकतम (वी. एच. ए.)		200 पी. मी. एम. अधिकतम								
4.	टर्टेरी ब्यूटल लाइड्रो कुनैन (टी.बी. एच.क्यू.)	200 पी. मी. एम. अधिकतम		200 पी. मी. एम. अधिकतम								
उ	एम्पुलिम्फायर/ हेलिलाइजर											
1.	मिथाइल सेल्युलोज	0.5% अधिकतम		0.5% अधिकतम								
2.	कार्बोक्साइमेथिल सेल्युलोज	0.5% अधिकतम		0.5% अधिकतम								
ग	ग्रिंजेटिस											
1.	सार्विक एसिड			100 पी. मी. एम. अधिकतम								
2.	बैचोइक एसिड											
घ	एंटोकोकिंग एंजेट्स			300 पी. मी. एम. अधिकतम								
1.	कॉलिसियम और मैनेशियम							अलग से अथवा				

का कार्बोनेट्स		संयुक्त रूप से 2 प्रतिशत से अधिकतम अनधिक	
2.	कैल्चियम और मैनेशियम का फास्फेट्स	—	—
3.	कैल्चियम सैनेशियम या सोडियम या सिलिकान डायोक्साइड के स्थितिकर्त्तव्य	—	—
4.	एल्युमिनियम, अग्नानियम कैल्चियम या सौडियम का माइरस्टेट्स पामिटेट्स या स्टीरेट्स	—	—
उ	कृत्रिम स्वीटनर (एकल रूप भें)		
1.	एप्परेट्स	200 पी.पी.एम. अधिकतम	—
2.	ऐसिस्टक्टेम के	500 पी.पी.एम. अधिकतम	—
3.	सेक्रीरन सोडियम	500 पी.पी.एम. अधिकतम	—
4.	सुक्रेटोज	750 पी.पी.एम. अधिकतम	—
च	पोलीओल्स (एकल या संयुक्तसः)		
1.	सीबिटोल	जी.एम.पी.	—
2.	मैनटोल	जी.एम.पी.	—
3.	जाइटिटोल	जी.एम.पी.	—
4.	आइसोपाल्ट	—	—
5.	लॉक्टिटोल	—	—
6.	माल्टिटोल	—	—

सारणी - 3

खाद्य पदार्थों में प्रयोग किए जाने वाले खाद्य योज्य जो विनियोग नहीं हैं

क्रम सं.	उत्पाद का नाम	रुपा	प्रिजवाटिंज	एन्युलिसिफायर/ स्टेबिलाइजर	सुखिकारक बद्धक	एटिकोफिग एंजेट	ऐसिड सेल्युलेटर	वर्द्धक/ किणीकरण/ अधिकर्ता
1.	डेझर्ट जैली	-	-	कैरेनिन - जी.एम.पी.	-	-	-	-
2.	डेझर्ट अधारित पेच, सुखिकारक और या क्रिडित (जैसे चॉकलेट, दुध, कोको, एनानो)-यू.एच.सी. नियंत्रीकृत दुध विस्का शेल्क जीवन तीन भाष से अधिक न हो।	-	-	कैरेनिन - १फ्टल-जी.एम.पी. पेक्स्टर- १फ्टल- जी.एम.पी., मोनोडायलीसेशन- अफ फेटी ऐसिड - १फ्टल - जी.एम. पी. लैस्टिन-एकल-जी.एम.पी. सोडियम एल्बिनेट और कैल्शियम एल्बिनेट- एकल जी.एम.पी. जैनथम गम- एकल-जी.एम.पी. माइक्रोक्रिस्टलाइन सेल्युलोज- एकल-जी.एम.पी. ग्वार गम - एकल - जी. एम.पी.	-	-	-	-
3.	पाउडर्ड सॉसट ड्रिंक कंस्ट्रेट मिक्स / फ्रूट बीवरेज पेच	टिटेनियम डायोक्साइड-100 पी.पी.एम. अधिकर्ता, पॉन्स्यू 4 आएक्मैन्हिस्ट्रेन/एक्सिस्ट्रेन/ टरड्रेजिन/ सनसेट येलो एफ.सी.एफ. / इडिओ/ कार्माइन / लिलिट ब्ल्यू/ एफ.सी.एफ./ फार्स्ट मीन एफ.सी.एफ. 100 पी.पी.एम. अधिकर्ता	-	-	-	सोडियम एल्युमिनियम सिलिकेट - 0.5 % अधिकर्ता	-	

4.	सुप. बुलियास एंड टेस्ट बेकर्स							
5.	कॉस्टर्ड पाउडर, बैली क्रिस्टल, आइस-कॉफी, थोर्न पासियू, 4 आर केरमोसिन/एक्सोसिन/टरेट्रेजिन/सनसेट एफ. सी. एफ. /इडिलो/कार्ना इन/विलिंग्टब्लू/एफ. सी. एफ. /फास्ट ग्रीन एफ. सी. एफ. 100 पी. पी. एम. अधिकतम							
6.	सुवास पायस और सुवास ऐस्ट (फ्रेवल) कार्बोफूट या अकार्बोफूट घेंगे के लिए पासियू, 4 आर केरमोसिन/एक्सोसिन/टरेट्रेजिन/सनसेट एफ. सी. एफ. /इडिलो/कार्ना इन/विलिंग्टब्लू/एफ. सी. एफ. /फास्ट ग्रीन एफ. सी. एफ. 100 पी. पी. एम. अधिकतम तथुल्ला के प्रशान्त तंत्राश के लेवल पर अनुदेतित है।							
7.	सॉसेज एंड सॉसेज मिट कॉटिंग कच्चा मिट, सेरेल और कंडीमेंट्स					सल्फर अमोक्साइड-450 पी. पी. एम. अधिकतम		
8.	कॉर्नफ्लोर और इसी प्रकार के स्टर्ब					सल्फर अमोक्साइड-100 पी. पी. एम. अधिकतम		
9.	कॉर्न सिप्प					सल्फर अमोक्साइड-450 पी. पी. एम. अधिकतम		

10.	कैन्ड रसायना (द केन्स सलफर डायोक्साइड रेजिस्टर्ट लेक्सर के साथ अंतरिक रूप से रोगन)	-	निश्चिन- पी.पी.एम. अधिकतम	5
11.	गेलटाइन	-	सलफर डायोक्साइड-1000 पी.पी.एम. अधिकतम	-
12.	बीयर	-	सलफर डायोक्साइड-70 पी.पी.एम. अधिकतम	-
13.	राइडर	-	सलफर डायोक्साइड-200 पी.पी.एम. अधिकतम	-
14.	एल्कोहोलिक बाइन	-	सलफर डायोक्साइड-450 पी.पी.एम. अधिकतम	-
15.	नॉन-एल्कोहोलिक बाइन	-	सलफर डायोक्साइड-350 पी.पी.एम. अधिकतम	-
16.	रेडी-टु-सर्व बीवरेज	-	सलफर डायोक्साइड-70 पी.पी.एम. बैचोइक 120 पी.पी.एम. अधिकतम	-
17.	ब्रेवड जिजर बीयर	-	बैचोइक प्रसिड 120 पी.पी.एम. अधिकतम	-

18.	कॉफी एक्स्ट्रेस्ट	-	बैचोइक एसिड अधिकतम 450 पी.पी.एम.	-	-	-
19.	डेनिश टाइनाड कैवियर	-	बैचोइक एसिड अधिकतम 50 पी.पी.एम.	-	-	-
20.	श्राइड जियर	-	सल्फर जायोसाइट-2000 पी.पी.एम. अधिकतम	-	-	-
21.	स्लोर कन्फेक्शनरी	-	सोर्विक एसिड इनस्ट्रुमेंट सोडियम, पोटाशियम और कैल्शियम साल्ट (सोर्विक एसिड के लम्ब में गणित) 1500 पी.पी.एम. अधिकतम	-	-	-
22.	स्मोकड फिल्टर (रिपर में)	-	सोर्विक एसिड- सोर्विक एसिड साबित संरेखित केवल रेपर में होगी।	-	-	-
23.	रसगुल्लों का सूखा निश्चय	-	सल्फर जायोसाइट-100 पी.पी.एम. अधिकतम	-	-	-
24.	प्रीजर्वेट चपाती	-	सोर्विक एसिड- 1500 पी.पी.एम. अधिकतम	-	-	-
25.	फेट स्ट्रेट	-	सोर्विक एसिड और इसमें सोडियम	-	-	-

26.	पुरेज	पोटाशियम कॉल्डिंग साल्ट (सोर्विक एसिड के रूप में गणित) 1000 पी.पी.एम. अधिकतम बैन्जोइक एसिड और इसमें सोडियम और पोटाशियम साल्ट (बैन्जोइक एसिड के रूप में गणित) या दोनों 1000 पी.पी.एम. अधिकतम	पोटाशियम (सोर्विक एसिड के रूप में गणित) 1000 पी.पी.एम. अधिकतम	पोटाशियम (सोर्विक एसिड के रूप में गणित) 1000 पी.पी.एम. अधिकतम
27.	बेकड फूड कनफर्मेज एंड बेकड फूड	- अमानियम बाईकार्बोनेट - जी एम पी. बेकिंग पाउडर जी.एम.पी.	- कार्बोनेट- 5000 पी.पी.एम. अधिकतम	- प्रोपार्ट्रिट 2500 पी.पी.एम अधिकतम
28.	बेकड फूड के लिए आदा	-	- सोडियम बाईकार्बोनेट 500 मी.पी.एम. अधिकतम	- निशाइल प्रोपार्ट्रिट 500 मी.पी.एम. लाइड्रोकर्सी बैन्जोइट

		अधिकारप्र
32.	पूर्व पेक नारियल वाटर	निसिन-5000 आई ^१ यू.अधिकारप्र
33.	ठिक्का बद रसगुल्ला	निसिन-5.0 मो.पी.एम. अधिकारप्र

[सं. पी. 15014/13/2002-पी एच(खाद्य)]
रीता तेवतिया संयुक्त सचिव

पादटिप्पण :—खाद्य अपमिक्षण निवारण नियम, 1955, भारत के राजपत्र भाग II संख्या 3 में का.नि.आ. 2106 तारीख 12 सितंबर, 1955 द्वारा प्रकाशित किए गए थे और अंतिम संशोधन सा.का.नि. 832 (अ)

तारीख 21 अक्टूबर, 2003 द्वारा किया गया।

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Department of Health)

NOTIFICATION

New Delhi, the 25th June, 2004

G.S.R. 388(E).—Whereas a draft of certain rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, was published, as required by Sub-section(1) of Section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954 (37 of 1954), in the Gazette of India, Extraordinary, Part II, Section 3, Sub-section (i), dated the 14th May, 2003, pages 1 to 39, under the notification of the Government of India in the Ministry of Health and Family Welfare (Department of Health), number G.S.R. 402(E), dated the 14th May, 2003, inviting objections and suggestions from all persons likely to be affected thereby before the expiry of a period of sixty days from the date on which the copies of the Official Gazette containing the said notification, were made available to the public;

And whereas the copies of the said Gazette were made available to the public on 19th May, 2003;

And whereas objections or suggestions received from the public within the specified period on the said draft rules have been considered by the Central Government;

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by Section 23 of the said Act, the Central Government, after consultation with the Central Committee for Food Standards, hereby makes the following rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, namely :—

1. (1) These rules may be called the Prevention of Food Adulteration (1st Amendment) Rules, 2004.
- (2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette except rules 4, 6, 7, 13 and 14 which shall come into force after the expiry of six months from the date of their publication.
2. In the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 (hereinafter referred to as the said rules), in rule 2,—
 - (A) in clause (db) for the words "after age of four months", the words "after the age of six months and upto the age of two years" shall be substituted;
 - (B) in clause (dc) for the words "whether or not it is suitable for such replacement", the words "for infant upto the age of two years" shall be substituted;
 - (C) after clause (e), the following clause shall be inserted, namely :—
 - (f) "good manufacturing practices for use of food additives" means the food additives used under the following conditions, namely :—
 - (i) the quantity of the additive added to food shall be limited to the lowest possible level necessary to accomplish its desired effect;
 - (ii) the quantity of the additive becomes a component of food as a result of its use in the manufacturing, processing or packaging of a food and which is not intended to accomplish any physical; or other technical effect in the food itself; is reduced to the extent reasonably possible; and
 - (iii) the additive is prepared and handled in the same way as a food ingredient."
 3. In rule 5 of the said rules, for the words "Appendix B to these rules are as defined in that Appendix", the words "Appendices B, C and D to these rules are as defined in those Appendices" shall be substituted.
 4. Rule 25 of the said rules shall be omitted.
 5. In rule 26 of the said rules, after the words, "except otherwise provided in these rules", the words "and in Appendices B and C" shall be inserted.
 6. For rule 27 of the said rules, the following rule shall be substituted, namely :—

"27. Addition of inorganic matters and pigments prohibited.—Inorganic colouring matters and pigments shall not be added to any article of food unless otherwise provided in Appendix B and Appendix C of these rules. ”
 7. In rule 32 of the said rules, for the 'NOTE', the following Note shall be substituted, namely :—

Note.—A specific name shall be used for ingredients in the list of ingredients :

Provided that for ingredients falling in the respective classes the following class titles may be used, namely :—

Name of the classes	Class names
Edible vegetable oils	Edible vegetable oil/Edible vegetable fat or both Hydrogenated or partially hydrogenated oil.
Edible vegetable fat	
Animal fat/oil other than milk fat	Give name of the source of fat. Pork fat, Lard and beef fat or extracts thereof shall be declared by specific names.
Starches, other than chemically modified starches	Starch
All species of fish where the fish constitutes an ingredient of another food and provided that the labelling and presentation of such food does not refer to a species of fish.	Fish
All types of poultry meat where such meat constitutes an ingredient of another food and provided that the labelling and presentation of such a food does not refer to a specific type of poultry meat.	Poultry meat.
All type of cheese where cheese or mixture of cheeses constitutes an ingredient of another food and provided that the labelling and presentation of such food does not refer to a specific type of cheese.	Cheese
All spices and condiments and their extracts	Spices and condiments or mixed spices/condiments as appropriate.
All types of gum or preparations used in the manufacture of gum base for chewing gum.	Gum Base
Anhydrous dextrose and dextrose monohydrate	Dextrose or Glucose
All types of Caseinates	Caseinates
Press, expeller or refined cocoa butter	Cocoa butter
All crystallized fruit	Crystallized fruit
All milk and milk products derived solely from milk.	Milk solids
Cocoabean, Coconib, Cocomass, Cocoa press cakes, cocoa powder (Fine/Dust)	Cocoa solids:

Provided further that for food additives falling in the respective classes, and appearing in lists of food additives permitted for use in foods generally, the following class titles shall be used together with the specific names or recognized international numerical identifications :—

Acidity Regulator, Acids, Anticaking Agent, Antifoaming Agent, Antioxidant, Bulking Agent, Colour, Colour Retention Agent, Emulsifier, Emulsifying Salt, Firming Agent, Flour Treatment Agent, Flavour Enhancer, Foaming Agent, Gelling Agent, Glazing Agent, Humectant, Preservative, Propellant, Raising Agent, Stabilizer, Sweetener, Thickener :

Provided also that for declaration of flavours on the label the class of flavours namely, Natural Flavours and Natural Flavouring Substances or Natural-Identical Flavouring Substances or Artificial Flavouring Substances as the case may be, shall be declared on the label.

8. In rule 37B of the said rules, in sub-rule (1), in clause (a), for the words "after four months of age", the words "after the age of six months and upto the age of two years" shall be substituted.

9. In rule 42 of the said rules, after sub-rule (ZZZ) (1), the following sub-rule shall be inserted, namely :—

"(ZZZ)(1)(A)—In addition to the declaration under rule (ZZZ) (1), every package of food which is permitted to contain artificial sweetener mentioned in table in rule 47 and an advertisement for such food shall carry the following label, namely :—"

CONTAINS ARTIFICIALS SWEETENER AND FOR CALORIE CONSCIOUS

(ZZZ)(1)(B)—The declaration under sub-rule (ZZZ)(1)(A) shall be provided alongwith name or trade name of product and shall be of the half of the size of the name/trade name. The declaration may be given in two sentences, but in the same box :

Provided that the provision of these rules shall not apply in respect of any food which is manufactured and packed before the commencement of Prevention of Food Adulteration (1st Amendment) Rules, 2004.”.

10. In rule 47 of the said rules,—

(a) in sub-rule (1),

(i) for the first proviso and the table, the following shall be substituted, namely :—

“Provided that artificial sweetener may be used in food articles mentioned in the table below in quantities not exceeding the limits shown against them and as per provision contained in Appendix C to these rules and shall bear the label declarations as provided in sub-rule (ZZZ)(1), (ZZZ)(1)(A), (ZZZ)(1)(B) and (ZZZ) (12) of rule 42.

TABLE

Sl. No.	Name of artificial sweetener	Article of food	Maximum limit of artificial sweetener
1	2	3	4
1. Saccharin Sodium	Carbonated Water	100 PPM	
	Soft Drink Concentrate	*100 PPM	
	Supari	4000 PPM	
	Pan Masala	8000 PPM	
	Pan Flavouring Material	8.0 Per cent	
	Synthetic Syrup for dispenser	450 ppm	
	Sweets (Carbohydrates based and Milk products based) :—Halwa, Mysore Pak, Boondi Ladoo, Jalabi, Khoya Burfi, Peda, Gulab Jamun, Rasogolla and Similar milk product based sweets sold by any name.	500 ppm	
	Chocolate (White, Milk, Plain, Composite and Filled)	500 ppm	
	Sugar based/Sugar free confectionery	3000 ppm	
	Chewing gum/Bubble gum	3000 ppm	
2. Aspertame (methylester)	Carbonated Water	700 PPM	
	Soft Drink concentrate	7000 PPM	
	Biscuits, Bread, Cakes and Pastries	2200 PPM	
	Sweets, (Carbohydrates based and milk products based) :—Halwa, Mysore Pak, Boondi Ladoo, Jalabi, Khoya Burfi, Peda, Gulab Jamun, Rasogolla and Similar milk product based sweets sold by any name.	200 PPM	
	Jam, Jellies, Marmalades	1000 PPM	
	Chocolate (White, Milk, Plain, Composite and Filled)	2000 PPM	
	Sugar based/Sugar free confectionery	10000 PPM	
	Chewing gum/Bubble gum	10000 PPM	
	Synthetic Syrup for dispenser	3000 ppm	
	Carbonated water	300 PPM	
3. Acesulfame Potassium	Soft Drink concentrate	*300 PPM	
	Biscuits, Bread, Cakes and Pastries	1000 PPM	
	Sweets, (Carbohydrates based and Milk product based) :—Halwa, Mysore Pak, Boondi Ladoo, Jalabi, Khoya Burfi, Peda, Gulab Jamun, Rasogolla and Similar milk product based sweets sold by any name.	500 PPM	
	Chocolate (White, Milk, Plain, Composite and Filled)	500 ppm	

1	2	3	4
		Sugar based/Sugar free confectionery	3500 ppm
		Chewing gum/Bubble gum	5000 ppm
		Synthetic Syrup for dispenser	1500 ppm
4.	Sucralose	Carbonated Water	300 PPM
		Soft Drink Concentrate	*300 PPM
		Biscuits, Bread, cakes and Pastries	750 PPM
		Sweets, (Carbohydrates based and Milk product based) :—Halwa, Mysore Pak, Boondi Ladoo, Jalabi, Khoya Burfi, Peda, Gulab Jamun, Rasogolla and Similar milk product based sweets sold by any name.	750 PPM

(ii) in the second proviso for the words "Provided that Saccharin Sodium or Aspertame methyl ester or Acesulfame Potassium" the words "Provided further that Saccharin Sodium or Aspertame (Methyl ester) or Acesulfame Potassium or Sucralose" shall be substituted;

(iii) after the second proviso, the following proviso shall be inserted, namely :—

"Provided also that where sucralose is marketed as Table Top Sweetener, the concentration of sucralose shall not exceed six mg per hundred mg of tablet or granule."

(a) in sub-rule (2), for the proviso, the following proviso shall be substituted, namely :—

"Provided that in case of carbonated water, softdrink concentrate and synthetic syrup for dispenser, wherein use of aspertame and acesulfame potassium have been allowed in the alternative, as per Table under sub-rule (1), these artificial sweeteners may be used in combination with one or more alternative if the quantity of each artificial sweetener so used does not exceed the maximum limit specified for that artificial sweetener in column (4) of the said Table as may be worked out on the basis of proportion in which such artificial sweeteners are combined. The products containing mixture of artificial sweeteners shall bear the label as provided under sub-rule (12) of sub-rule (ZZZ) of rule 42.".

11. Rule 55-D of the said rules shall be omitted.

12. In rule 59 of the said rules, —

(a) for the words "No antioxidant other than lecithin, ascorbic acid and tocopherol shall be added to any food", the following shall be substituted, namely :—

"No antioxidant other than lecithin, ascorbic acid and tocopherol shall be added to any food unless otherwise provided in Appendix B and Appendix C of these rules.";

(b) the following proviso shall be inserted at the end, namely :—

"Provided that chewing gum/bubble gum may contain Butylated hydroxyanisole (BHA) not exceeding 250 ppm.".

13. Rule 61E of the said rules shall be omitted.

14. For rule 64B of the said rules, the following rule shall be substituted, namely :—

"64B – Use of Monosodium Glutamate.—Monosodium Glutamate may be added to foods as per the provisions contained in Appendix C, subject to Good Manufacturing Practices (GMP) level and under proper label declaration as provided in rule 42(S). It shall not be added to any food for use by infant below twelve months and in the following foods :—

(List of foods where Mono Sodium Glutamate is not allowed)

1. Milk and Milk Products including Buttermilk.
2. Fermented and renneted milk products (plain) excluding dairy based drink.
3. Pasteurized cream.
4. Sterilised, UHT, whipping or whipped and reduced fat creams.
5. Fats and Oils, Foodgrains, Pulses, Oil seeds and grounded/powdered foodgrains.
6. Butter and concentrated butter.
7. Fresh fruit.

8. Surface treated fruit.
9. Peeled or cut fruit.
10. Fresh vegetables, Surface treated fruit, Peeled or cut fruits.
11. Frozen vegetables.
12. Whole, broken or flaked, grains, including rice.
13. Flours of cereals, pulses and starches.
14. Pastas and noodles (only dried products).
15. Fresh meat, poultry and game, whole pieces or cuts or comminuted
16. Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms.
17. Processed fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms.
18. Fresh eggs, Liquid egg products, Frozen egg products.
19. White and semi-white sugar (sucrose and saccharose, fructose, glucose (dextrose), xylose, sugar solutions and syrups, also (partially) inverted sugars, including molasses, treacle and sugar toppings.
20. Other sugars and syrups (e.g. brown sugar and maple syrup).
21. Honey
22. Salt
23. Herbs, spices and condiments, seasoning (including salt substitutes) except seasoning for Noodles and Pastas, meat tenderizers, onion salt, garlic salt, oriental seasoning mix, topping to sprinkle on rice, fermented soybean paste, Yeast."
24. Infant food and Infant milk substitute including infant formulae and follow-on formulae.
25. Foods for young children (weaning foods).
26. Natural Minerals water and Packaged Drinking water.
27. Concentrates (liquid and solid) for fruit juices.
28. Canned or bottled (pasteurized) fruit nectar.
29. Concentrates (liquid and solid) for fruit juices.
30. Canned or Bottled (pasteurized) fruit nectar.
31. Coffee and coffee, substitutes, tea, herbal infusions, and other cereal beverages excluding cocoa.
32. Wines.
33. Margarine
34. Fat Spread
35. Fruits and Vegetables Products
36. Carbonated Water
37. Baking Powder
38. Arrowroot
39. Sago
40. Plantation Sugar, Jaggery and Bura.
41. Ice-Candies
42. Ice cream and Frozen deserts.
43. Cocoa Butter
44. Saccharine
45. Malted Milk Food and Milk based foods
46. Bread
47. Vinegar
48. Sugar Confectionery, Toffee, Lozenges.

- 49. Chocolate
 - 50. Pan Masala
 - 51. Alcoholic Beverages.”.
15. After rule 72-C of the said rules, the following shall be inserted, namely :—

“72-D – Use of Lactulose Syrup in foods :—

- (1) Lactulose syrup may be used in special milk based infant food formulations, which is to be taken under medical advice upto a maximum level of 0.5 per cent of final food subject to label declaration.
- (2) Lactulose syrup may be used in bakery products upto 0.5 per cent maximum by weight.”.

16. After rule 79 of the said rules, the following rules shall be inserted, namely :—

“PART XIX – USE OF FOOD ADDITIVES IN FOOD PRODUCTS

80. Use of Foods Additives in Food Products. — The food products may contain food additives as specified in these rules and in Appendices B and C.

81. Use of food additives in traditional foods. — The traditional foods namely, — Snacks of Savouries (Fried Products), such as Chiwda, Bhujia, Dalmoth, Kadubale, Kharaboondi, Spiced and fried dals, banana chips and similar fried products sold by any name, Sweets, Carbohydrates based and Milk product based, such as Halwa, Mysore Pak, Boondi Ladoo, Jalebi, Khoya Burfi, Peda, Gulab Jamun, Rasogolla and Similar milk product based sweets sold by any name, Instant Mixes Powders only of Idli mix, dosa mix, puliyogare mix, pongal mix, gulab jamoon mix, jalebi mix, vada mix, Rice and Pulses based Papads, Ready-to-Serve Beverages (tea/coffee based only) may contain food additives permitted in these rules and in Table 2 of Appendix C.

82. Use of additives in Bread, Biscuits. — The food products such as Bread and Biscuits, may contain food additives permitted in these rules and in Table 1 of Appendix C.

83. Use of Food Additives in different foods. — The following food products may contain food additives permitted in these rules in Table 3 of Appendix C, namely :—

- (1) Dairy based drinks, flavoured and or fermented (e.g chocolate milk, cocoa, eggnog-UHT Sterilised shelf life more than three months), Synthetic soft drink concentrate, mix/fruit based beverage mix, soups, bullions and taste makers, desert jelly, custard powder, jelly crystal, flavour emulsions and flavour paste (for use in carbonated and non-carbonated beverages);
- (2) Sausages and sausage meat containing raw meat, cereals and condiments;
- (3) Fruit pulp or juice (not dried) for conversions into jam or crystallized glazed or cured fruit or other product;
- (4) Corn Flour and such like starches;
- (5) Corn syrup;
- (6) Canned Rasogolla (the cans shall be internally lacquered with sulphur dioxide resistant lacquer);
- (7) Gelatine;
- (8) Beer;
- (9) Cider;
- (10) Alcoholic Wines;
- (11) Non-alcoholic wines;
- (12) Ready-to-Serve beverage;
- (13) Brewed ginger beer;
- (14) Coffee Extract;
- (15) Danish tinned caviar;
- (16) Dried ginger;
- (17) Flour confectionery;
- (18) Smoked fish (in wrappers);
- (19) Dry mixes of Rasgollas;
- (20) Preserved Chapatis;

- (21) Fat Spread;
- (22) Prunes;
- (23) Baked food confections and baked foods;
- (24) Flour for baked food;
- (25) Packed Paneer;
- (26) Cakes and Pastries; and
- (27) Prepackaged Coconut Water, Canned Rasogula.”

17. In the said rules, in Appendix B,—

(i) in item A. 01.01, after the words, brackets, figures and letters “or Aspertame (methyl ester) not exceeding 700 ppm”, the words, figures and letters “ or sucralose not exceeding 300 ppm.” shall be inserted;

(ii) for item A. 18.07, the following shall be substituted, namely:—

“A 18.07—Biscuits including wafer biscuits shall be made from maida, vanaspati or refined edible oil or table butter or desi butter or margarine or ghee or their mixture containing any one or more of the following ingredients, namely:—

Edible common salt, butter, milk powder, cereals and their products, cheese cocoa, coffee extract, edible desiccated coconut, dextrose, fruit and fruits products, dry fruit and nuts, egg, edible vegetable products, ginger, gluten groundnut flour, milk and milk products, honey, liquid glucose, malt products, edible oilseeds, flour and meals, spices and condiments, edible starches such as potato starch and edible flours, sugar and sugar products, invert sugar, jaggery, protein concentrates, vinegar and other nutrients, and vitamins :

Provided that it may contain food additives specified in these rules and in Appendix C:

Provided further that it may contain artificial sweetener as provided in rule 47 under label declaration as provided in sub-rule (ZZZ) (1) (A) and (ZZZ) (1) (B) of rule 42 :

Provided also that it shall conform to following standards, namely:—

(a) ash insoluble in dilute hydrochloric acid (on dry basis) shall not be more than 0.1 per cent.

(b) acidity of extracted fat (as oleic acid) not exceeding 1.5 per cent.”

(iii) for item A.18.14, the following shall be substituted, namely:—

“A 18.14—Bread whether sold as white bread or wheat meal bread or fancy or fruity bread or bun or masala bread or milk bread or of any other name, shall mean the product prepared from a mixture of wheat atta, maida, water, salt, yeast or other fermentive medium containing one or more of the following ingredients, namely:—

Condensed milk, milk powder (whole or skimmed), whey, cured, gluten, sugar, gur or jaggery, khandsari, honey, liquid glucose, malt products, edible starches and flour, edible groundnut flour, edible soys flour, protein concentrates and isolates, vanaspati, margarine or refined edible oil of suitable type or butter or ghee or their mixture, albumin, lime water, lysine, vitamins, spices and condiments or their extracts, fruit and fruit product (Candied and crystallized or glazed), nuts, nut products and vinegar:

Provided that it may also contain food additives specified in these rules and in Appendix C:

Provided further that it may also contain artificial sweetener as provided in rule 47 under label declaration as provided in sub-rule (ZZZ) (1) (A) and (ZZZ) (1) (B) of rule 42;

Provided also that it shall conform to the following standards, namely:—

(a) alcoholic acidity (with 90 per cent alcohol)

Shall be not more than equivalent of 7.5 ml. N NaOH per 100g of dried substances

(b) ash insoluble in dilute HCL on dry weight basis—

(i) bread except masala bread
or fruit bread.....Not more than 0.1per cent

(ii) masala bread
or fruit bread.....Not more than 0.2 per cent:

Provided also that it shall be free from dirt, insect and insect fragments, larvae, rodent hairs and added colouring matter except any permitted food colours present as a carry over colour in accordance with the provision of rule 64C, in raw material used in the products.”

(iv) in item A. 25.01, at the end, the words, figures and brackets, “Provided that it may contain food additives

permitted in Table 2 of Appendix C of these rules. Provided further that if artificial sweetener has been added as provided in rule 47, it shall be declared on the label as provided in sub-rule (ZZZ) (1) (A) and (ZZZ) (1) (B) of rule 42" shall be inserted;

- (v) if item A. 25.02.01, at the end, the words, figures and brackets, "Provided that it may contain food additives permitted in Table 2 of Appendix C of these rules, Provided further, if artificial sweetener has been added as provided in rule 47, it shall be declared on the label as provided in the sub-rule (ZZZ) (1) (A) and (ZZZ) (1) (B) of rule 42. Provided also that, if only artificial sweetener is added in the product as sweeteners the parameters namely, reducing sugars and sucrose prescribed in the table above shall not be applicable to such product" shall be inserted;
 - (vi) if item A.25.03 for the words "In addition to the ingredients mentioned above, the chocolate may contain one or more of the substances as outlined below, under different types of chocolate", the words "Provided that it may contain artificial sweeteners as provided in rule 47 of these rules under label declaration as provided in sub-rule (ZZZ) (1) (A) and (ZZZ) (1) (B) of rule 42. Provided further that in addition to the ingredients mentioned above, the chocolate may contain one or more of the substances as outlined below, under different types of chocolate" shall be substituted.
18. In the said rules, after Appendix B, the following Appendix shall be inserted, namely :—

“Appendix C

(See rule 5)

Table 1

List of Food additives for use in bread and biscuit

S.No.	Name of Additive	Bread	Biscuits
1	2	3	4
A Acid Regulators			
1.	Sodium Fumarate	GMP	GMP
2.	Potassium Malate	GMP	GMP
3.	Sodium hydroxide	GMP	GMP
4.	Acetic acid or Lactic Acid	2500ppm maximum	GMP
5.	Citric Acid	-	GMP
6.	Malic Acid	-	GMP
7.	Tartaric Acid	-	GMP
B Emulsifying and stabilising agents singly or in combination		Emulsifying and Stabilizing agents listed in rules 60 suitable for this products may be used	
1.	Sucroglycerides	-	1000ppm maximum
2.	Hydroxypropyl methyl cellulose	GMP	GMP
3.	Sucrose esters of fatty Acid	GMP	GMP
4.	Di-Acetyl tartaric Acid Esters of Mono and di-glycerides	GMP	1000ppm maximum
5.	Guar Gum	5000ppm maximum	-
6.	Sorbitol	GMP	-
7.	Lecithin	GMP	-
8.	Glycerine	GMP	-
9.	Glycerol Monostearate	GMP	-
10.	Sodium Steroyl 2 lactylate of Calcium Stearyl 2 Lactylate (singly or in combination)	5000ppm maximum	-

1	2	3	4
11.	Polyglycerol esters of fatty acids and polyglycerol esters of interesterified Ricinoleid acid	2000ppm maximum	-
C	Improver		
1.	Fungal Alpha amylase	100ppm maximum (on flour mass basis)	-
2.	Bacterial Amylase	GMP	GMP
3.	Amylases and other Enzymes	-	GMP
4.	Ammonium persulphate	2500ppm maximum (on flour mass basis)	-
5.	Calcium phosphate	2500ppm maximum (on flour mass basis)	-
6.	Calcium Carbonate	5000ppm maximum (on flour mass basis)	-
7.	Potassium Bromate and/or Potassium Iodate	50ppm maximum (on flour mass basis)	-
D	Flour Treatment Agent		
1.	Ammonium Chloride	500ppm maximum (on flour mass basis)	-
2.	L-cystein Mono Hydrochloride	90 ppm maximum (on flour mass basis)	-
3.	Ammonium Phosphate	2500 ppm maximum (on flour mass basis)	-
4.	Benzoyl Peroxide	40 ppm maximum	40 ppm maximum
E	Antioxidant		As per Rule 59
1.	Ascorbic Acid	GMP	GMP
F	Preservatives/Mould inhibitors Singly or in combination		
1.	Calcium or sodium propionate	5000 ppm maximum	-
2.	Sorbic acid or its Sodium Potassium or calcium salts (calculated as sorbic acid)	1000 ppm maximum	-
3.	Acid Calcium phosphate	10000 ppm maximum	-
4.	Sodium diacetate	4000 ppm maximum	-
5.	Acid Sodium pyrophosphate	5000 ppm maximum	-
G	Colours (can be used singly or in combination within the specified limits.)		

1	2	3	4
(a) Natural			
1. Chlorophyll			
2. Caramel			
3. Curcumin or turmeric			
4. Beta-carotene			
5. Beta iso-8 carotenal			
6. Methyl ester of Beta-apo-B carotenic acid			GMP
7. Ethylester of Beta-apo-8 carotenic acid			
8. Canthaxanthin			
9. Riboflavin, Lactoflavin			
10. Annatto			
11. Saffron			
(b) Synthetic			
1. Ponceau 4R			
2. Carmoisine			
3. Erythrosine			
4. Tartrazine			
5. Sunset Yellow FCF			100 ppm maximum
6. Indigo Carmine			
7. Brilliant Blue FCF			
8. Fast Green FCF			
H Artificial Sweeteners (Singly)			
1. Aspartame	2200 ppm maximum	2200 ppm maximum	
2. Acesulfame Potassium	1000 ppm maximum	1000 ppm maximum	
3. Sucralose	750 ppm maximum	750 ppm maximum	
I Leavening Agents			
1. Baking Powder	GMP	GMP	
2. Ammonium bi-carbonate	GMP	GMP	
3. Ammonium carbonate	5000 ppm maximum	5000 ppm maximum	
J Flavours			
1. Natural flavours and natural flavouring substances/nature identical flavouring substances/artificial flavouring substances	-		GMP
K Flavour improver/Enhancer	-		GMP
L Nutrient			
1. Calcium and Ferrous Salts	-		GMP
2. Potassium Iodate	-		GMP
M Dough Conditioners			
1. Sodium bisulphite	-		GMP
2. Sodium metabisulphite	-		GMP
N Yeast	GMP		GMP
O Jellifying Agents	-		GMP

Table 2 List of Food additives for use in foods

	1.	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
3. Silicates of calcium, magnesium or sodium or silicon, dioxide												
4. Myristates, palmitates or stearates of aluminium, ammonium calcium, potassium or sodium												
E. Artificial Sweetener (Singly)												
1. Aspertame	200ppm maximum	-	-	-	10000ppm maximum	10000ppm maximum	2000ppm maximum	3000ppm maximum	-	-	-	-
2. Acesulfame K	\$00ppm maximum	-	-	-	5000 ppm maximum	3500 ppm maximum	500 ppm maximum	1500ppm maximum	-	-	-	-
3. Saccharin Sodium	500ppm maximum	-	-	-	3000 ppm maximum	3000 ppm maximum	500 ppm maximum	450ppm maximum	-	-	-	-
4. Sucratose	750ppm maximum	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
F. Polyols (singly or in combination)												
1. Sorbitol	GMP	-	-	-	-	-	GMP	GMP	GMP	GMP	-	GMP
2. Manitol	GMP	-	-	-	-	-	GMP	GMP	GMP	GMP	-	GMP
3. Xylitol	GMP	-	-	-	-	-	GMP	GMP	GMP	GMP	-	GMP
4. Isomalt	-	-	-	-	-	-	GMP	GMP	GMP	GMP	-	GMP
5. Lactitol	-	-	-	-	-	-	GMP	GMP	GMP	GMP	-	GMP
6. Maltitol	-	-	-	-	-	-	GMP	GMP	GMP	GMP	-	GMP

Table 3
Use of Food additives in foods not Specified

Sl. N.	Name of the Product	Colours	Preservatives	Emulsifier/Stabiliser	Flavour Enhancer	Anticaking Agent	Acid Regulators	Leaveners	Improver / Leavening Agent
1.	Desert Jelly	-	-	Carageenan-GMP	-	-	-	-	-
	Dairy based drinks, flavoured and/or fermented (e.g. chocolate, milk, cocoa, eggnog)-UHT Sterilised milk shelf life more than 3 months	-	-	Carageenan -Singly - GMP Pectin - Singly - GMP, Mono-diglycerides of Fatty Acids - Singly - GMP, Lecithin-Singly - GMP, Sodium Alginate and Calcium Alginate - Singly - GMP, Xanthan Gum - Singly - GMP, Microcrystalline cellulose- Singly-GMP, Guar gum-Singly- GMP	Sodium Aluminium Silicate - 0.5% maximum	-	-	-	-
3.	Powdered soft drink concentrate mix/fruit beverage drink	-	-	Titanium Dioxide- 100ppm maximum, Ponceau 4R/ Carmoisine/ Erythrosine / Tartrazine/ Sunset Yellow FCF / Indigo Carmine / Brilliant Blue FCF / Fast Green FCF 100ppm maximum	-	-	-	-	-
4.	Soups, Bullions and Taste Makers	-	-	-	-	-	-	-	Di-Sodium 5 Guanurate - GMP
5.	Custard Powder, Jelly Crystal, ice-candy, Thread candies, Wafers,	-	-	Ponceau 4R/Carmoisine/ Erythrosine/Tartrazine/ Sunset Yellow FCF Indigo Carmine/Brilliant Blue FCF/Fast Green FCF- 100ppm maximum	-	-	-	-	-
6.	Flavour Emulsion, Flavour Paste (for	-	-	Ponceau 4R/Carmoisine/ Erythrosine/Tartrazine/	-	-	-	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9
carbonated and non-carbonated water only)	Sunset Yellow FCF/Indigo Carmine/Brilliant Blue FCF/Fast Green FCF—100 ppm maximum—On dilution as per instruction on the label							
7. Sausages and Sausage meat containing raw meat, cereals and condiments		Sulphur dioxide—450 ppm maximum						
8. Corn flour and such like starches		Sulphur dioxide—100 ppm maximum						
9. Corn syrup		Sulphur dioxide—450 ppm maximum						
10. Canned rasgolla (the cans shall be internally lacquered with sulphur dioxide resistant lacquer)		Nisin—5 ppm maximum						
11. Gelatine		Sulphur dioxide—1000 ppm maximum						
12. Beer		Sulphur dioxide—70 ppm maximum						
13. Cider		Sulphur dioxide—200 ppm maximum						
14. Alcoholic wines		Sulphur dioxide—450 ppm maximum						
15. Non-Alcoholic wines		Sulphur dioxide—350 ppm maximum						
16. Ready-to-serve beverages		Sulphur dioxide—70 ppm maximum or Benzoic Acid—120 ppm maximum						
17. Brewed ginger beer		Benzoic Acid—120 ppm maximum						

1	2	3	4	5	6	7	8	9
18. Coffee extract	-	-	Benzoinic Acid—450 ppm maximum	-	-	-	-	-
19. Danish tinned caviar	-	-	Benzoinic Acid—50 ppm maximum	-	-	-	-	-
20. Dried Ginger	-	-	Sulphur dioxide—2000 ppm maximum	-	-	-	-	-
21. Flour confectionery	-	-	Sorbic Acid including Sodium, Potassium and Calcium Salt (Calculated as Sorbic Acid)—1500 ppm maximum	-	-	-	-	-
22. Smoked fish (in wrappers)	-	-	Sorbic Acid—only wrapper may be impregnated with Sorbic Acid	-	-	-	-	-
23. Dry mixes of Rasgollas	-	-	Sulphur dioxide—100 ppm maximum	-	-	-	-	-
24. Preserved Chapatis	-	-	Sorbic Acid—1500 ppm maximum	-	-	-	-	-
25. Fat Spread	-	-	Sorbic acid and its sodium potassium and calcium salts (calculated as sorbic acid)—1000 ppm maximum or Benzoic Acid and its sodium and potassium salts (Calculated as benzoic acid) or both—1000 ppm maximum	-	-	-	-	-
26. Prunes	-	-	Potassium Sorbate (Calculated as sorbic Acid)—1000 ppm maximum	-	-	-	-	-
27. Baked food confections and baked foods	-	-	Ammonia Carbonate—5000 ppm maximum Ammonium Bi-carbonate—GMP, Baking Powder—GMP	-	-	-	-	-
28. Flour for baked food	-	-	Sodium Diacetate—2500 ppm maximum or Methyl propyl hydroxy Benzoate—500 ppm maximum	-	-	-	-	-
29. Fruit, fruit pulp or juice (not dried) for conversion into jam or crystallised glace or cured fruit or other products	(a) Cherries (b) Strawberries and Raspberries	-	Sulphur dioxide—2000 ppm maximum Sulphur dioxide—2000 ppm maximum	-	-	-	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9
(c) Other fruits	-	Sulphur dioxide—1000 ppm maximum	-	-	-	-	-	-
(d) Dehydrated Vegetables	-	Sulphur dioxide—2000 ppm maximum	-	-	-	-	-	-
30. Paneer	-	Nisin—12.5 ppm maximum	-	-	-	-	-	-
31. Cakes and Pastries	-	Sorbic Acid including Sodium Potassium and Calcium Salt (Calculated as Sorbic Acid)—1500 ppm maximum	Sucroglycerides (only in cakes), Hydroxypropyl Methyl Cellulose, Sucrose Ester of Fatty Acid—GMP	Sodium Fumarte, Potassium Malate	Sodium bicarbonate—GMP, Ammonium Carbonate—500 PPM maximum	Bacterial Amylase Baking Powder, Ammonium hydroxide—GMP, Ammonium Carbonate—500 PPM maximum	Sodium, Fumarte, Potassium Malate	Bacterial Amylase Baking Powder, Ammonium hydroxide—GMP, Ammonium Carbonate—500 PPM maximum
32. Prepacked Coconut Water	-	Nisin—5000 IU maximum	-	-	-	-	-	-
33. Canned Rasogulla	-	Nisin—5.0 PPM maximum	-	-	-	-	-	-

[No. P. 15014/13/2002-PH(Food)]

RITA TEAOTIA, Jt. Secy.

Foot note.—The principal rules were published *vide* number S.R.O. 2106, dated the 12th September, 1955 and were last amended vide:—GSR 832 (E), dated the 21st October, 2003.